

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Chapa de Grelhar a Gás Aço Polido 955x400mm

Informacoes do Produto

SKU:	MS2.0.324.1003	Modelo:	GGP15.10 V21
Marca:	Fiamma	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Fiamma
Modelo	GGP15.10 V21
Energia	Gás
Largura (mm)	600–1000 mm
Linha	550, 600, 900
Tipo	Chapa

Descricao Resumida

Chapa de grelhar a gás de alta performance em aço polido 955x400mm para uso profissional. Queimadores de alto rendimento e ignição independente.

Descricao Completa

Chapa de Grelhar — Principais Vantagens

Concebida para a restauração profissional, esta chapa de cozedura a gás combina robustez e eficiência para otimizar o processo de confeção na sua cozinha. A estrutura em aço inoxidável, robusta e higiénica, garante durabilidade e facilidade de limpeza, enquanto a molheira amovível simplifica a manutenção diária.

Os queimadores de alto rendimento proporcionam um aquecimento rápido e uniforme, assegurando uma cozedura precisa e consistente. O sistema simplificado de troca de injetores facilita a adaptação a diferentes tipos de gás, oferecendo flexibilidade operacional. Além disso, a ignição independente para cada queimador permite um controlo total sobre as zonas de cozedura, e as válvulas de gás com sistema de segurança conferem tranquilidade no uso diário. É a solução perfeita para uma confeção de qualidade superior.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, snack-bares, hotéis e refeitórios que exigem um equipamento fiável e de alto desempenho. Esta chapa de grelhar é perfeita para preparar uma variedade de pratos, desde carnes e peixes a legumes e ovos, garantindo resultados excecionais. A sua versatilidade permite que a sua equipa optimize o tempo de preparação e ofereça uma ementa diversificada aos clientes.

Um aparelho essencial para quem procura uma estação de cozedura eficiente e fácil de usar no ambiente de cozinha profissional. A capacidade de operar de forma independente em cada queimador eleva a produtividade, tornando-a uma mais-valia incontornável. É uma excelente adição para cozinhas de grande volume ou pequenos estabelecimentos.

Características Técnicas

Tipo de Grelhador	Gás
Superfície	Aço polido
Dimensões da Cozedura (LPA)	955x400 mm

Dimensões Totais (LPA)	1020x510x305 mm
Estrutura	Aço Inoxidável
Molheira	Amovível em Aço Inox
Queimadores	Alto rendimento com troca de injetores simplificada
Ignição	Isqueiros independentes por queimador
Segurança	Válvulas de gás com sistema de segurança

Perguntas Frequentes

Para que tipo de gás é esta chapa de grelhar?

Esta chapa de grelhar a gás foi concebida para ser versátil, com um sistema simplificado de troca de injetores, permitindo a sua adaptação a diferentes tipos de gás, como gás natural ou propano/butano, conforme a sua necessidade profissional. Recomendamos que consulte o manual de instruções para os procedimentos de conversão.

Qual a vantagem da ignição independente por queimador?

A ignição independente para cada queimador oferece um controlo preciso da temperatura em diferentes zonas da chapa. Isto permite cozinhar vários alimentos simultaneamente com requisitos de calor distintos, ou otimizar o consumo de gás utilizando apenas as zonas necessárias, aumentando a eficiência da sua cozinha.

Como se processa a limpeza e manutenção da chapa?

A limpeza é facilitada pela estrutura em aço inoxidável e pela molheira amovível. Após cada utilização, e com o equipamento frio, a molheira pode ser removida para esvaziar resíduos, e a superfície em aço polido facilita a remoção de gordura e sujidade com produtos de limpeza adequados para superfícies de contacto alimentar.

É fácil substituir os injetores de gás desta chapa?

Sim, um dos grandes benefícios deste modelo é o seu sistema simplificado de troca de injetores. Isso foi pensado para que a manutenção ou conversão do tipo de gás seja um processo rápido e descomplicado, ideal para o dinamismo das cozinhas profissionais. Consulte sempre um técnico qualificado para realizar esta operação.

Esta chapa de grelhar é adequada para uso contínuo em ambientes de restauração movimentados?

Com queimadores de alto rendimento e uma construção robusta em aço inoxidável, esta chapa é perfeitamente adequada para o uso intensivo em ambientes profissionais movimentados. A sua durabilidade e eficiência foram concebidas para suportar as exigências diárias de restaurantes, garantindo um desempenho consistente e fiável.